

Proefavond 9 mei 2009



Cantina Gigi Rosso Barolo & Barbaresco

Gast spreker : Maurizio Rosso

We hadden het beloofd, we voorspelden het en inderdaad, we hebben niet overdreven! Dit was één van de memorabele proefavonden in het bestaan van onze wijnkring en een passende afsluiter van een al eveneens memorabel proefseizoen. Het 25-jarig bestaan van de vtbKultuur Wijnkring Gent hebben we met veel luister en met veel goede wijnen gevierd!

Inleiding over het wijng gebied

Situering

In het Noordwesten van Italië ligt Piëmonte, waar de mooiste wijngaarden liggen in de heuvels tussen Turijn en de Apennijnen. De twee grootste rode wijnen zijn er de barolo en de barbaresco. Piëmonte vormt samen met Toscane dé referentie voor Italië als wijnland. Deze regio ligt ten zuiden van Valle d' Aosta en betekent letterlijk "aan de voet van de berg". Piëmonte, een groot gewest waarvan Turijn de hoofdstad is, ligt tussen verschillende bergketens ingesloten. Aan de noord- en westzijde wordt de regio begrensd door de Alpen, aan de zuidkant door de Alpi Ligure die de regio daarmee beschermen tegen het zeeklimaat ten gunste van het continentale klimaat. Dat maakt het gebied tot een uitstekende wijnstreek, iets wat al heel lang geweten is, want reeds in de oudheid werd er in Piëmont wijn verbouwd. De belangrijkste wijnzones van Piëmont liggen ten zuiden van de rivier de Po, in de provincie Cuneo (Langha en Roero) en in de provincies Asti en Alessandria met het dorpje Alba als commercieel middelpunt. Rond het dorpje Barolo, in de provincie Cuneo, wordt de gelijknamige wijn gemaakt. Aan het sterke, gespierde karakter van deze wijn is af te lezen dat hij stamt uit de dagen dat wijn nog een voedingsmiddel was: ' il vino che è pane '. Rond het dorp Barbaresco, niet ver van Barolo gelegen, worden eveneens stevige rode wijnen van de nebbiolo gemaakt. Deze 2 wijng gebieden hebben een vochtig voorjaar en een warme zomer. Een lange herfst, met mist, helpt het rijpen. De winters zijn streng en koud met sneeuw. Hagelstormen en voorjaarsvorst kunnen problemen opleveren. De lente en de herfst zijn de minst voorspelbare seizoenen met vaak onverwachte veranderingen. Vooral de laatste jaren beleefde men er milde winters gevolgd door koude en zeer natte lentes met temperaturen die het vriespunt benaderden. De zomer is normaal warm en



droog. Alhoewel ook hier stelt me de laatste jaren een vochtiger klimaat vast. Zelfs op de heuvels, waar de wind normalerwijze een drogend effect heeft verschijnt er een grotere vochtigheid. Ook onverwacht hagel of storm die een vrij koelend effect hebben komen vaak voor en kunnen zelfs ware ravages aanrichten. Deze klimaatschommelingen hebben een belangrijk impact op de finale karakteristieken van de druiven en bijgevolg ook de wijn. De wijngaarden liggen op heuvels vanwege de goede drainage en zijn meestal gericht op het zuiden.



De wijngaarden van Barolo liggen op hoogtes tussen de 250 en 450m, in de Langhe heuvels in het zuiden van Piëmonte. De laatste jaren wordt er veel te veel uitgebreid naar de lagere gebieden wat de kwaliteit niet ten goede komt. De echte goede barolo's komen uit de kerngebieden. Een bijnaam van de wijn was al in 1860 "Wijn van koningen en koning van de wijnen". Barolo wordt gemaakt van de nebbioldruif, ruikt sterk naar teer, viooltjes en rozen. De wijn kan een oranjeachtige kleur krijgen als hij ouder wordt. Voor een goede barolo moet je lang geduld hebben. Door de vele tannines is er een lange rijpingstijd nodig. Overigens zijn er tegenwoordig ook een aantal producenten die barolowijnen maken die jeugdig gedronken kunnen worden. De Italiaanse kwalificering is sinds 1980 DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Voor een barolowijn betekent dit dat deze aan de volgende kwalificaties moet voldoen wil de wijn daadwerkelijk de naam Barolo meekrijgen:

- **Barolo:** min. 2 jaar houtrijping, mag pas 3 jaar na de oogst worden vrijgegeven.
- **Barolo riserva:** 3 jaar houtrijping, mag pas 4 jaar na de oogst worden vrijgegeven.
- **Barolo riserva special:** 4 jaar houtrijping, mag pas 5 jaar na de oogst worden vrijgegeven.
- Minimaal alcohol percentage 13%.

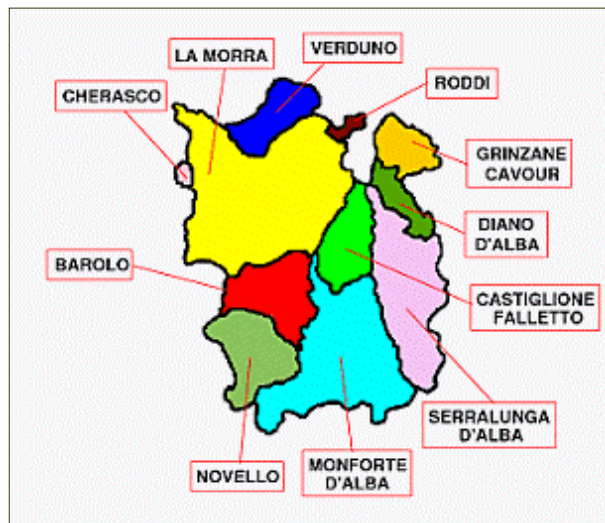
De twee districten van Barolo en Barbaresco zijn gescheiden door de middeleeuwse stad Alba, met Barolo gesitueerd op het zuidwesten en genesteld in een rechtse draai van de Tanarorivier.



De Barbarescoregio ligt langs de noordoostelijke zijde van Alba en tevens aan de Tanarorivier die noordoostelijk vloeit om uit te monden in de machtige Po met zijn grote vruchtbare vallei.



In de Baroloregio onderscheiden we 6 belangrijke gemeenten : Barolo, Montforte, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto, La Morra en Verduno. Binnen de grenzen van deze gemeenten liggen een aantal wijngaarden die 'bricco' of 'sori' worden genoemd en veel weg hebben van de cru-wijngaarden uit Frankrijk.



Voorgeschiedenis

Volgens de overlevering werd 2500 jaar geleden de eerste verbetering in de wijnbouw toegepast. Toen de Grieken naar Piemonte kwamen groeiden er al druivenstokken in het wild. De Grieken brachten hun eigen druivenplanten mee om hun 'eigen' wijn te kunnen drinken. Ook de Liguri Stazieli, de autochtone bevolking, waardeerde dit soort wijn. Snel leerden ze van de Grieken dat hun eigen wijnstok ook betere druiven voortbracht als ze hem in kleine bosjes laag boven de grond lieten groeien. Indien de plant voldoende werd gesnoeid bereikte men meer concentratie in de druiven. Door later te oogsten was men in staat een zoetere, meer alcoholische drank te produceren dan de gebruikelijke dunne wijn die men verkreeg van de eigen ongesnoeide stokken.

Een volgende kwalitatieve stap brachten de Romeinen twee eeuwen voor Christus. Na verovering van het gebied brachten ze nieuwe inzichten in wijnbouw en wijnbereiding. De Romeinen bouwden ondergrondse kelders tegen de heuvelruggen, waarin de wijn werd opgeslagen. De eerste op papier vastgelegde kwalitatieve erkenning kreeg de wijn van de Romeinse geschiedschrijver Plinius de Oude. Hij schreef in zijn 'Historia Naturalis' dat er goede wijnen werden geproduceerd in het gebied tussen Alba en Pollentia, vlakbij de rivier de Tánaro. Dit gebied draagt nu de naam Barolo. De roem van de wijnen reikte tot ver in centraal Italië. Plinius bevestigde dat men in de regio destijds al de nobele nebbiolodruif verbouwde. In geen enkel gebied ter wereld werd eerder de toegepaste druif met naam omschreven. In zijn beschrijving maakte hij aantekeningen over een druivenras dat 'allobrogica' genoemd werd, een laat rijpende en koude resistente, zwarte druif. De omschrijvingen passen exact bij de nebbiolo, de druif die al vroeg uitbot, maar pas laat rijpt. De oogst vond meestal pas plaats wanneer de valleien gevuld waren met de voor het najaar typerende ochtendmist, 'la nebbia', waaraan het ras zijn naam dankt. Hij werd beschreven als 'vitis vinifera pedemontana' en 'nubiolum'. Naderhand kreeg de druif de naam waaronder hij op dit moment het meest bekend is: nebbiolo.

De kwalitatieve eigenschappen van wijn werden in de Renaissance steeds meer benadrukt. Er vond een enorme opleving plaats op het gebied van kunst, wetenschap, architectuur en mode. Het middeleeuwse levensgevoel maakte plaats voor het zelfbewuste mensbegrip, met gevoel voor aardse schoonheid en de kunst van het genieten van eten. Verfijning van de eetgewoonten gaf wijn een nieuwe rol. Wijn veranderde van een voedingsmiddel in een luxe artikel. Men kon zich meer permitteren en

stelde steeds hogere eisen aan kwaliteit. Wijn werd blootgesteld aan kritiek wat een gezonde competitie tot gevolg had. Wijn was het 'bloed' van Christus en het drinken van wijn stond synoniem voor het uitdragen van beschaving. Tijdens de Renaissance kon men in de heuvels van Monferrato, in het hart van Piemonte, genieten van de weelde. In dit landelijke rustoord was wild en wijn in overvloed. In 1511 werd in de lokale verordeningen van de gemeente 'La Morra', de nebbiolodruif omschreven als een ras van een bijzondere kwaliteit, dat beschermd moest worden. In 1516 werd tussen La Morra en Barolo een akkoord bereikt over de dorpsgrenzen van Cerequio. In de documenten werden de namen van beroemde wijngaarden genoemd zoals 'Brunate, Cerequio, Roche en Sarmassa'. Het geeft aan dat men destijds al op de hoogte was van het unieke karakter van de cru's.

De wijnen van de nebbiolo uit Piemonte werden enorm gewaardeerd door het Huis van Savoy. Niet lang nadat zij dit gebied geannexeerd hadden, werd de nebbiolo wijn al aan het hof geserveerd. Er zijn documenten uit 1631 die de ontvangst registreerden van 6 'carra', ossenwagens met daarop een langwerpige en vrij plat houten wijnvat met een inhoud van 500 liter waarin de beste Barolo vervoerd werd.



De hertogen van Savoy achtten de wijn zo groot dat ze een zending naar Louis XIV van Frankrijk stuurden. De koning stond bekend als liefhebber van wijnen uit de Bourgogne en de Champagne. De koning was zo onder de indruk van de wijn dat hij deze bestempelde als excellent. De adellijke familie Falletti di Barolo heeft ervoor gezorgd dat de nebbiolo wijn uit Piemonte zijn eerste grote erkenning kreeg. Hertog Carlo-Alberti di Savoy had zijn interesse getoond in de wijn die afkomstig was van wijngaarden uit Barolo en Serralunga. De markiezin stuurde hem direct een proefzending. De hertog was bijzonder onder de indruk van de uitzonderlijke kwaliteit en liet 300 'carre' (150.000 liter) van de wijn ophalen. Vervolgens kocht hij in de omgeving van Verduno een jachthuis en in Pollenzo een wijnbedrijf. Hij huurde de befaamde generaal en oenoloog Pier Francesco Stangone in voor het beheren van de wijngaarden en de wijnbereiding. Troonopvolger Vittorio Emanuele II, de zoon van de hertog, kocht vlak daarna ook wijngaarden in de omgeving van Fontanafredda. Halverwege de 19^e eeuw werd een kwalitatieve studie gemaakt naar de vinificatietechniek die men in Barolo hanteerde. Hieruit bleek dat men dankzij de toegepaste innovatie over de meest geavanceerde methodes van de Langhe beschikte. Markiezin Faletti had de Franse graaf Louis Oudart uit Reims aangesteld om zich te buigen over

de vinificatie van de nieuwe wijnstijl van het huis Falletti. Op het kasteel van Grinzane, begon Graaf Camillo van Cavour, een volle neef van de markiezin en Italië's toekomstige eerste minister, een model wijnbedrijf. Nadat hij in Engeland zijn studie had gemaakt over landbouwtechnieken richtte hij de krant 'Risorgimento' (opbloei) op. Hierin berichtte hij over de experimenten die hij deed in de wijngaard. Er werden voor het eerst publicaties gemaakt van de serieuze studie van de wijnbouw in Barolo. Cavour en zijn oenoloog werkten nauw samen met de markiezin en Oudart. Ze stelden zich tot doel de kwaliteit te verbeteren van de wijn uit de regio. Hun inspanningen leidden tot de belangrijkste omslag in de wijnbereiding. Barolo werd de droge rode wijn zoals we die nu kennen. Vanaf het moment dat in 1848 de eerste fles op Castello Grinzane gebotteld werd, spreekt men over het begin van de geschiedenis van Barolowijn!

Einde 19^e eeuw liep Piemonte voorop in het creatieve gebruik van nieuwe kennis over druif en wijnbereiding. De druifluis had zijn vernietigende werk gedaan in de wijngaarden van Noord-Italië rond 1880. De boeren werden geadviseerd bij herbeplanting steeds de beste kwaliteiten te selecteren. Na deze periode werden in heel Italië massaal druivenstokken aangeplant, ook in gebieden waar nooit eerder wijnbouw was geweest. Een uitzondering hierop vormde Piemonte waar de boeren alleen de beste locaties met nebbiolo herbeplantten. De druif bleek de limiterende factor. De wijnproducenten in Barolo realiseerden zich dat ze alleen op deze wijze hun unieke kwaliteit konden beschermen. Piemonte had nog een tweede pluspunt. Er was een overvloed aan goede koele kelders. Hierin kon de wijn stabiliseren en rijpen om gebotteld te worden tot het moment dat hij op dronk was. Dit was vaak pas na een opslag van 10 tot 15 jaar in houten tanks. In de tweede helft van de 19^e eeuw was ook een grote volksverhuizing op gang komen. Arme werkeloze Italianen trokken met hun gezin naar het beloofde land Amerika. Hieronder bevonden zich veel wijnboeren die door de grote oïdiumaanval van 1850 al veel van hun wingerd waren kwijtgeraakt. De aanval van de druifluis, 30 jaar later, was voor veel van hen de genadeklap. Ten tijde van de 'Prohibition' bleek dat de Italiaanse maffia zich een behoorlijk stevige positie had weten te verwerven in de grote steden. De maffia baadde zich graag in luxe en daarbij hoorde goede wijn. In hun geval was het Italiaanse wijn, vooral afkomstig uit Piemonte, Toscane en Sicilië. Hiermee werd de eerste stap gezet tot export van Italiaanse wijn naar de V.S.

Door de 'wijnrenaissance' van de zeventiger jaren van de 20^e eeuw kreeg Barolo internationale aandacht. Ineens telde Italië mee bij de grote wijnen van de wereld. Wijnpublicisten besteedden steeds meer aandacht aan het onderwerp Barolo. Angelo Gaja, producent uit Piemonte, deed de gevestigde orde op zijn grondvesten schudden toen er in 1993 vier van zijn wijnen in de top 100 van het toonaangevende wijnblad The Winespectator kwamen te staan. Sori Tildin 1990 stond op de eerste plaats met een score van 100 punten (volmaakt), gevolgd door zijn overige cru's. Zelfs zijn standaard Barbaresco bereikte de 20^e plaats. Nog nooit was er een producent geweest die dit had weten te verwezenlijken. Hiermee werd eindelijk de hiërarchie van de Fransen doorbroken. Hierdoor kwam Italië in een stroomversnelling. De internationale wijnhandel realiseerde zich ineens welke waarde de wijnen uit Piemonte vertegenwoordigden en daarom breidde men het gamma snel uit met barolo's en barbaresco's. De producenten kregen eindelijk de welverdiende erkenning voor hun jarenlange inspanningen. Barolowijnen werden een succes!

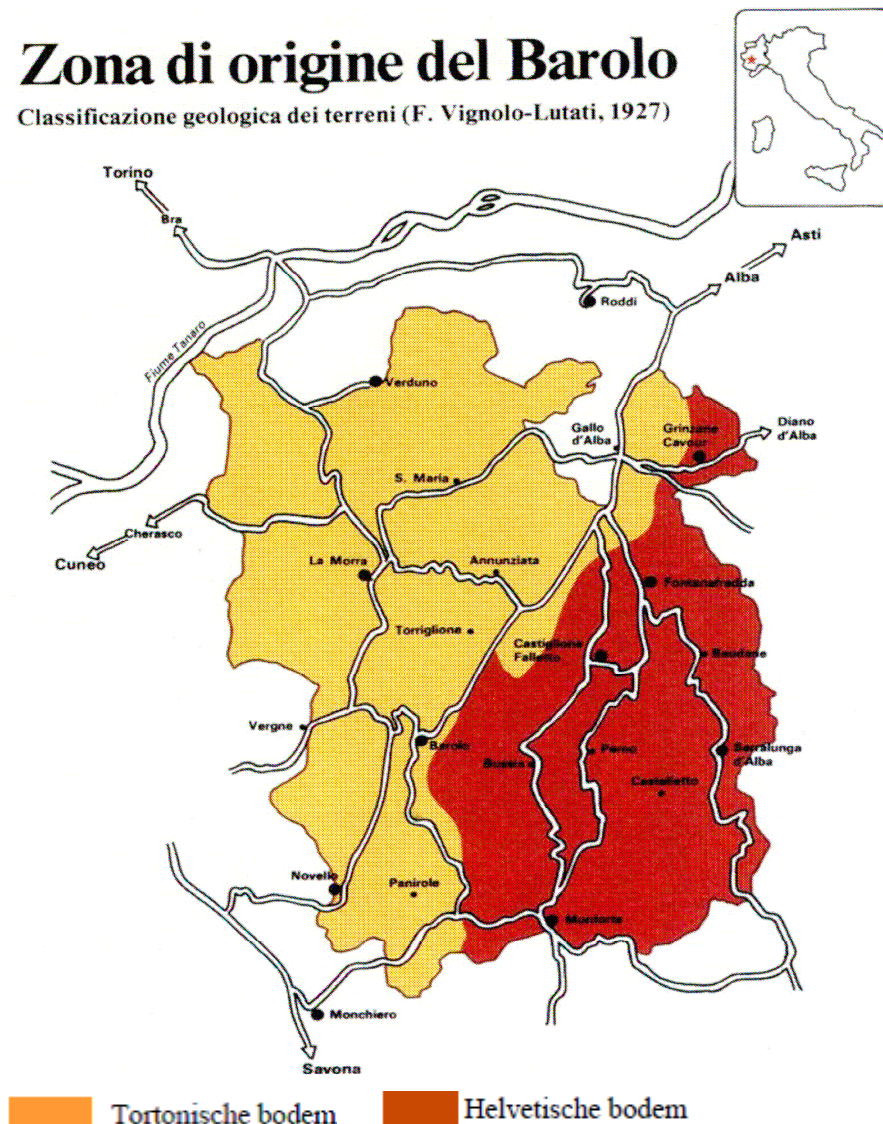


Terroir

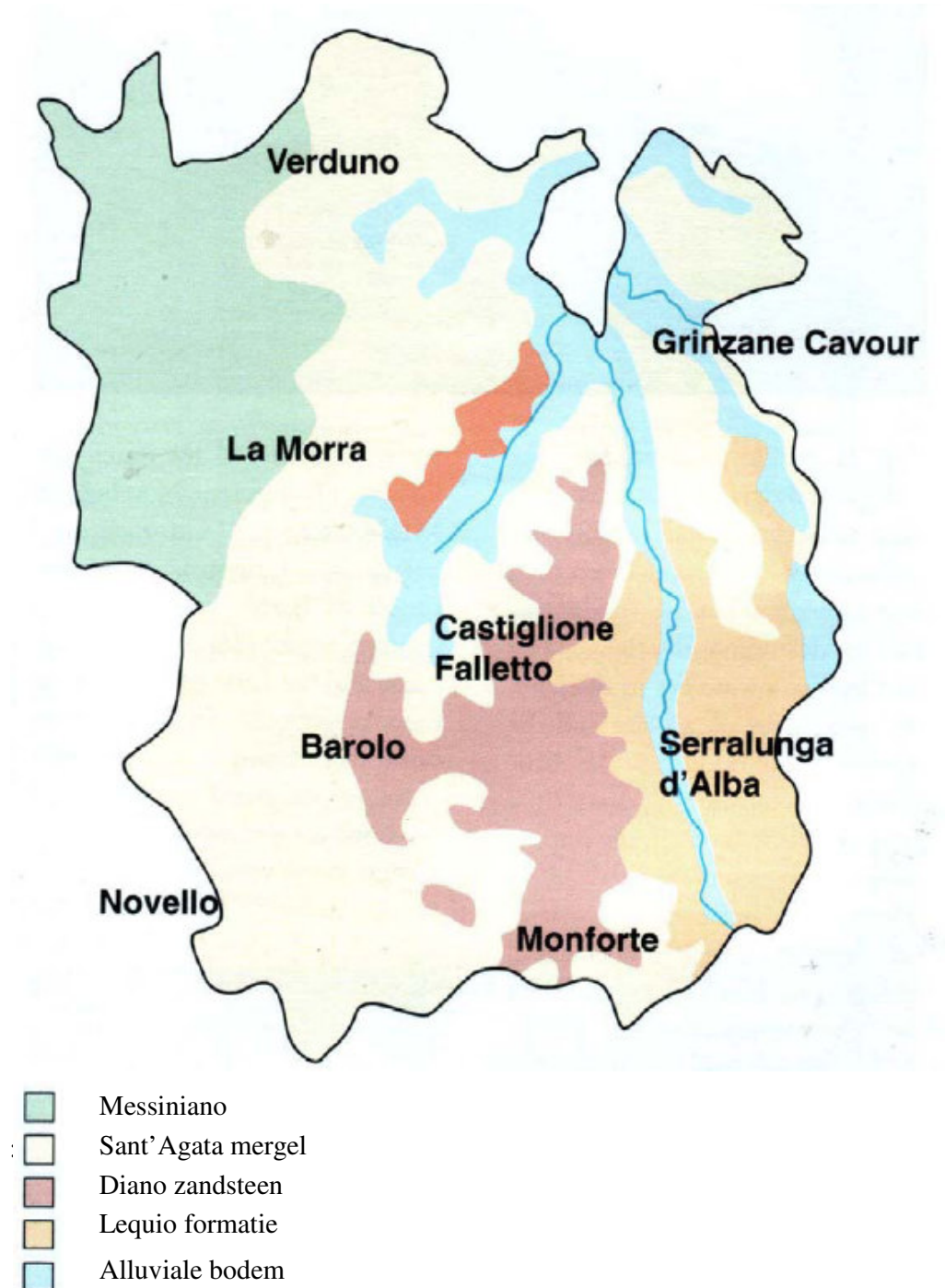
In de heuvels van de Langhe, de streek waarin Barolo zich bevindt, is de bodem meestal alkalisch. De basis wordt gevormd door kalk met diverse mixen van zand en klei. De onderliggende rotsen van de Langhe zijn kalkrijk met een mix van kalkzandsteen en mergel en hebben veel overeenkomsten met die van de beroemde Côte d'Or. Toch variëren de bodems zeer veel in de grillige valleien van Barolo en Barbaresco. De beroemde terra bianca van Barolo is een melkkleurige, kalkrijke mergel die weerkaatst en alkalisch is. De kwaliteit van de bodem is afhankelijk van de samenstelling en de juiste verhouding van zand, verzanding en klei. Klei zwelt op met water terwijl de poriën sluiten. Het geeft geen drainage. Het water blijft om de wortels hangen en weerhoudt hen van de vitale zuurstof. Zand houdt geen water vast. In lange, droge periodes zal de druivenstok sterven van uitdroging. Balans is het toverwoord. Vooral de verzanding die men in Barolo aantreft geeft de juiste balans. Na een grondige analyse van de ondergrond kwam men in 1927 tot de definitie van twee bodemzones : de turtorische zone en de helvetische zone. Men gaf hiervoor een geologische grens aan door een lijn te trekken door de centrale vallei langs het riviertje Rio Bussia ten zuiden van de stad Barolo en Rio Talloria in het noorden.

Zona di origine del Barolo

Classificazione geologica dei terreni (F. Vignolo-Lutati, 1927)



Men kan dit profiel geologisch in vijf verschillende zones onderverdelen, omdat de diverse grondlagen van maritieme oorsprong in verschillende era zijn gevormd. De vijfde bodem die men op de rivierbedding aantreft, is gevormd door gletsjers en rivierafzetting. Ten westen van de Rio Bussio spreekt men over de Tortonische bodem, die uit het late Trias stamt. De ondergrond bestaat uit kalkrijke, blauwgrijze mergel met hier en daar stukken gletsjermorene. De bovenste grondlaag is ontstaan in het Serravaliano tijdperk en bestaat uit klei, zand en grind en kan zeer vruchtbaar zijn. De zanderige kleiachtige bodem heeft een beige bruine kleur met soms een blauwachtige tint. Dit wijst op de aanwezigheid van magnesium en mangaan, die groei en smaak bevorderen. Er worden 2 Tortonische bodems aangetroffen:



- De [Messiniano](#) is een kleiachtige kalkrijke zandbodem die naast magnesium en mangaan veel gips bevat. Men treft de jonge bodem aan ten westen van de lijn tussen Verduno en La Morra. Dit is het jongste gebied. De Barolo die hier vandaan komt heeft de zachtste tannine en het rijkste fruit.
- De [Sant'Agatamergel](#) is een grijze kleiachtige mergel, gevormd door fossiele sedimenten in de periode tussen het Tortonische tijdperk en de Messiniano. Het is de meest voorkomende maritieme bodem die men vindt in het zuidelijke deel van Piemonte. De Sant'Agata mergel is vaak 400 meter dik. Hier vindt men een meer geurige, elegante, jong drinkbare Barolo met een goede kleur, een fluweelige structuur en een krachtige diepe smaak. Elementen van fruit en zachte tannines zorgen er voor dat de wijn veel directer is en eerder op dronk komt.

Het oostelijke deel van de lijn langs Rio Bussio is van Alpine oorsprong en wordt Helvetische bodem genoemd. In de bodem vindt men een samenstel van ijzerrijk zand en kalksteen met calcium en ijzerverbindingen, waardoor de beige tot licht oranjebruine kleur is ontstaan. De bovenlaag bestaat uit kalkhoudende klei, zand en grind. Het Helvetische deel kan men ook in twee verschillende bodemzones verdelen:

- Het [Dianozandsteen](#) bestaat voornamelijk uit kalkrijke zandsteenbodem met zand, rijk aan ijzerverbindingen en silicium, maar met minder sedimenten. De bodem is van minder oude oorsprong. Het gebied strekt zich uit ten noorden van Monforte, ten oosten van Barolo en beslaat de complete wijngaard van Castiglione Falletto. De maximum dikte die men hier aantreft is 60 meter. De barolo die hier verbouwd wordt is wat wranger, mannelijker en heeft veel body. Door zijn hardere tannines heeft hij veel tijd nodig om tot ontwikkeling te komen.
- De [Lequioformatie](#) is een zandsteen mergelbodem waarin meer klei en zand aangetroffen wordt. De mergel is vrij compact, is rijk aan kalk. De bodem vindt men rond Serralunga d'Alba, ten noordoosten van Montforte en ten oosten van Castiglione Falletto. Men vindt hier tevens de oudste rotslagen. De mergel treft men aan in lagen tussen 50 en 80 cm. De machtige barolo die hier voortgebracht wordt is sterk geparfumeerd, kleurrijk, krachtig, tanninerijk en heeft een lange bewaarpotentie.

De [alluviale bodem](#) die gevormd is door rivierafzetting heeft geen enkel belang voor de wijnbouw. In deze regio hebben we met heel eenvoudige barolowijnen te maken. Er zijn hier geen cru's geregistreerd.

De druif

Aan nebbiolo worden bijzondere kwaliteiten toegeschreven. Hij behoort tot de nobelste druiven van de wereld en zeker van Italië. Het is een veeleisend ras, dat alleen verbouwd kan worden in een bijzonder terroir. De omstandigheden die slechts te vinden zijn in het unieke microklimaat van Piemonte, waar de wijngaarden een uitstekende ligging ten opzichte van de zon hebben, dragen bij aan de volledige rijpheid van de druif. Jancis Robinson noemt nebbiolo: *"...een van de nobelste druiven ter wereld en zeker van Italië. De wijngaarden zijn uniek en sommige wijnmakers horen bij de beste ter wereld.. Hierin vindt men altijd behoorlijke zuren, vaak met een stevige tanninestructuur zelfs in oudere jaargangen, maar in de beste flessen is er al-*

tijd fruit en de werkelijke allure van de nebbiolo, het meest wonderlijke geurenpalet.”

In Barolo werkt men slechts met een paar klonen niettegenstaande er een 40-tal bestaan :

- **Lampia** : de kloon die het meest resistent is voor meeldauw is tevens ook het productiefst. Nochtans is hij zeer gevoelig voor botrytis.
- **Michet** : krijgt zijn naam door de vorm van de trossen. De kloon is iets minder productief, resistenter voor botrytis en meer betrouwbaar.

We herkennen ook verschillende types onderstokken voor de nebbiolodruif, nl. Riparia, Rupestris en Berlandieri. De Riparia is het minst krachtig en groeit vooral goed op kalksteen. De Berlandieri is zeer tolerant voor de kalksteen, is krachtig en schiet weinig wortel. De Rupestris wortelt het diepst en is ook het meest resistent voor de droogte. Momenteel is een kruising van de Riparia en de Berlandieri de meest gebruikte.

De nebbiolo is een veeleisend ras. Zijn unieke aroma's kunnen alleen worden opgebouwd als de druivenstok optimaal kan profiteren van de zon. Producenten onderscheiden de wijngaarden daarom vanwege hun ligging. Als men spreekt over een 'sito' bedoelt men de beste locatie. Een heuveltop noemt men 'bricco' en een komvormige enclave in het dal heet 'conca'. De aanduiding 'sori' betekent dat de wijngaard gelegen is op een heuvel die door zijn zuidelijke ligging maximaal van de zon profiteert. De vroege ochtendzon zorgt in een 'sori del mattino' voor een snelle opwarming. De druiven in een 'sori della sera' rijpen onder invloed van de warme avondzon extra lang na.

Nebbiolo in het kort :

- Synoniem : spanna, spana, picorener, pugnet, chiavenasca, nebbiolo canavesano
- Bodem : groeit het best op kalkrijke bodems zoals in Piemonte
- Potentie : zeer krachtig groeiende variëteit waarbij het leiden van uitlopers noodzakelijk is
- Snoeiwijze : de druivenstok wordt zeer hoog opgekweekt en gesnoeid in guyot
- Gevoeligheid : resistent tegen alle parasitaire ziektes, doch gevoelig voor oïdium
- Rendement : gematigd - gemiddeld 50 tot 60 hl/ha

Modern versus traditioneel

Er is heel wat te doen om aan de nieuwe marktnormen en -wensen te beantwoorden. Hier speelt natuurlijk ook de persoonlijke inbreng van de wijnmaker een grote rol. De strijd tussen de **traditionele aanpak** van wijnen met een hoog tanninegehalte die lang moeten rijpen om ze te laten vervloeien versus de meer **moderne wijnen** waar srouplesse en fruit domineren, is alom tegenwoordig ! De evoluties in de regio hebben tot doel om de overtollige tannines of het teveel aan agressieve tannines te verminderen en de wijnen zachter en sneller klaar te maken voor consumptie. Daartoe experimenteerde men met een aantal nieuwe technieken zoals kortere fermentatietijden in inox tanks met temperatuurregulatie, het vervangen van manuele 'remontaggi' of het pompen van de most over de schillen door snellere en frequentere mechanisch gecontroleerde remontages waardoor de most reeds na een week kan weggehaald worden.

De belangrijkste evolutie ligt bij het gebruik van de 'barrique' van Franse eik waarin de malolactische gisting kan plaatsvinden en waarin de wijn een 12 tot 15 maand verblijft voor verdere veroudering. Bovendien zal dit type houten barrique bijdragen tot kleurfixatie en extra houttoetsen aan het aromatisch spectrum van de wijn toevoegen. Door de tijd dat de wijn vertoeft in houten vaten te verkorten zal hij frisser zijn en een zachtere aangename smaak verwerven. Het is immers niet de bedoeling om het geurpallet van nebbiolo te doen verdwijnen door het overvloedig houtgebruik. Een juist gebruik en een correcte dosage is van essentieel belang! Na een kort verblijf in grotere houten vaten van 1500 liter om te voldoen aan de wetgevende DOCG-regels van twee jaar rijping, wordt de wijn overgeheveld naar inox tanks, of reeds gebotteld om verdere rijping te ondergaan op fles. Deze nieuwe aanpak heeft voor sommige wijnboeren zoals Gaja een groot aanzien opgebouwd met hoge prijzen tot gevolg!

Nochtans zijn deze vernieuwingen niets minder dan een verdere evolutie in de productietechnieken. Het gevolg was het ontstaan van twee groepen met een verschillende filosofie die de **traditionalisten** en de **modernisten** worden genoemd.

Barolo gemaakt op **traditionele** wijze kan als volgt beschreven worden : ...licht gekleurd, oranje gekleurd aan de rand, teerachtig, drogende tannine ..., geliefd bij de oude garde die ervan overtuigd is dat een echte barolo 'ondrinkbaar' is wanneer hij pas is gemaakt en pas na vele jaren rijping op fles echt kleur bekent !

Een barolo gemaakt door een **modernist** omschrijven we best als ...diep getint, purper aan de rand, rijkelijk fruitig en zelfs met een rijke eiksmak, met toetsen van zowat alles gaande van leder, soja, truffels, vlees, pimentbes en kersenlikeur tot potlood, ceder, rook, aarde en vanille ... Aan elkeen de keuze.

Cantina Gigi Rosso

Uitleg over dit domein kan u vinden op het internet : www.gigirosso.com

Bruno De Witte

Bronnen :

Dit artikel is grotendeels tot stand gekomen dankzij een paar mooie artikelen gevonden op het internet.

- www.wijnclub.org/BAROLO.pdf
- Gerard Van den Abeele & Johan Janssens (Vlaamse wijngilde - Commanderie Molenberg) : artikel in het tijdschrift "Ken Wijn Magazine" December 2007, gevonden via www.pinart.be
- Scriptie van Ron Andes "Barolo, een grote wijn in perspectief" via www.magistervini.nl/lmbinaries/scriptie_ron_andes_versie_24_september_2004.pdf